

PER I CAMPIONATI DI RIMINI L'ULTIMA SFIDA DEI CUOCHI VENETI AI FORNELLI DEL COSMOFOOD DI VICENZA

Report della Unione Cuochi del Veneto

di Stefano Pepe

Si sono concluse mercoledì 9 novembre scorso le due fasi finali per l'aggiudicazione dei candidati ai due titoli, uno per il **"Miglior Allievo di Istituto"**, e l'altro per il **"Trofeo - Miglior professionista Lady Chef"**, entrambi rappresenteranno ai prossimi **"Campionati di Cucina italiani FIC 2023"** i colori e il professionismo del Veneto.

Le due distinte gare sono state organizzate in concomitanza alla fiera **COSMOFOOD** di Vicenza, evento di riferimento del Triveneto dedicato all'ospitalità e alla ristorazione; l'**Unione Cuochi del Veneto**, si è attivata con ampio schieramento di forze attraverso i suoi compartimenti territoriali FIC, quello dei **"Giovani"** (responsabile **Andrea De Poli**), nel duplice ruolo di Presidente di Giurie, quello del sodalizio delle **"Lady Chef"** (referente **Cristina Andreola**), e le varie associazioni provinciali FIC dell'UCDV coinvolte, per realizzare al meglio il tanto atteso appuntamento.

Per entrambi le categorie sono state richieste, secondo bando di gara, la preparazione dal vivo di un **risotto** per 6 porzioni, in un'ora di tempo spaziando attraverso il "paniere" dei prodotti proposto dal **Presidente UCDV Valter Crema** e, il **"Deus ex machina"** delle recenti competizioni venete siglate FIC, il professore dell'Istituto Maffioni di Castelfranco **Giuseppe Battistini**.





Nove in totale i correnti in gara di questa lunghissima giornata di finalissime, questi i loro nomi: **Cheneb Karin Salah** di 17 anni, allievo del 3° anno di ristorazione all' ENAIP di Padova; **Mattia Mason** ; **Gabriella Pizzo** (Ass. PD); **Sara Ormenese** (Ass. TV); **Giada Bozzolan** (Ass. VE); **Antonella Zanella** (Ass. VI); **Elena Ronca** (Ass. VR); Margherita Pellegrini (Ass. RO) e **Martina Tanburello** (Ass. BL) che merita un plauso , in quanto talentuosa giovane di solo di soli 17 anni, (appena compiuti da alcuni giorni) e allieva della scuola di ristorazione dell' ENAIP di Longarone (BL) e seguita nel percorso scolastico e professionale dal prof. Peverelli

Luigi.

Le giurie designate , una tecnica/operativa (**Cristina Andreola , Anna Chiara Didoné e Stefano Pepe**) e l' altra dedita alla degustazione dei piatti assaggio (**Mariana Epure , Lume Lami e Marco Salin**), hanno così sancito :

- tra le Lady Chef si giudicata il diritto ad accedere a Rimini **Giada Bozzolan** della "Assocuochi Serenissima" con il suo piatto *"Risotto caprese di burrata al profumo di mare con crema di ortica, freschezza di gamberi e di mela verde"*.
- per il Miglior Allievo, **Mattia Mason** di 18 anni , 5° anno dell' IPSSAR Giuseppe Maffioli di Castelfranco (TV), con il piatto *"Risotto alla rapa rossa e gamberi , crema leggera alla Casatella trevigiana Dop e polvere di salvia"*.



L' avvio delle competizioni ha visto una presenza del Presidente Onorario regionale - UCDV , **Graziano Manzatto** , e quella eccezionale del **Presidente Nazionale Rocco Pozzulo**, giunto direttamente da Siena dopo il Consiglio Nazionale FIC , per portare il saluto e un augurio a tutti i contendenti , nonché i suoi personali complimenti agli organizzatori, (soci e dirigenti FIC territoriali) , non solo per l' evento di gara , ma anche per le numerose altre attività svolte nei 4 giorni di fiera



presso la sua **Area Arena**, quali demo di cucina (coordinate dal Presidente della associazione di Vicenza **Fiorenzo Gazzola**) e da Slot-talk , *"tavole rotonde"*, dedite a un confronto tra colleghi, professionisti diversi e imprenditoria, dove faceva da mattatore/moderatore l' iconico **Marco Valletta**, professore/dirigente sempre del "Maffioni" di Castelfranco .

A chiusura di giornata , con le immancabili premiazioni dei vincitori ai titoli, visi stanchi da tensione ed ansia di gara, ma felici , con la certezza nei loro cuori di aver fatto un "percorso" e una esperienza umana che arricchisce ed eleva interiormente la persona.